COLAZIONE

UN'OPZIONE A SCELTA TRA:

- Una tazza di latte parzialmente scremato da 150ml;
- Uno yogurt naturale magro non zuccherato da 125g;
- o Un bicchiere di kefir da 150ml.

• IN AGGIUNTA UNA TRA QUESTE OPZIONI:

- 5 biscotti frollini o 6 biscotti secchi preferibilmente integrali (50g);
- o 5 fette biscottate preferibilmente integrali (50g) con un velo sottile di marmellata;
- o Un panino piccolo preferibilmente integrale (80g) con un velo sottile di marmellata;
- o 7-8 cucchiai di cereali per la colazione preferibilmente integrali, o cornflakes (50g).
- Può utilizzare una bevanda calda come un caffè, orzo o tè non zuccherato in bustina (non superare i 2 cucchiaini di zucchero o miele al giorno per zuccherare le bevande calde).

PRANZO E CENA

- A pranzo, può scegliere di consumare sia il primo che il secondo piatto, oppure preparare un piatto unico.
 - Esempi: se lo schema settimanale le propone a pranzo come alimenti pasta e legumi, può scegliere di preparare una pasta al pomodoro come primo e delle lenticchie in umido come secondo, oppure può preparare un piatto unico come una pasta e fagioli, o riso e piselli, o un minestrone di verdure con aggiunta di fagioli e pasta. Se lo schema settimanale le propone pasta e carne, può preparare un primo di pasta con verdure e un secondo con il pollo, oppure una pasta con al ragù come piatto unico.
- Può scegliere di invertire il pranzo e la cena.
- Può invertire i giorni della settimana, purché rispetti le frequenze di consumo dei cibi indicati nello schema settimanale nell'arco di tutta la settimana.

PRANZO

1) SCEGLIERE UN'OPZIONE TRA:

- Pasta di semola secca 150g preferibilmente integrale, o riso, o mais (polenta) o altri cereali secchi (farro, quinoa, couscous etc.);
- Pasta di semola fresca 180g;
- Pasta all'uovo fresca 160g;
- Gnocchi di patate 300g (può sostituirli alla pasta, ma non consumare le patate complessivamente più di 2 volte a settimana);
- Pasta ripiena (non più di una volta a settimana), come 210g di tortelloni di ricotta e spinaci, o 240g di ravioli, o 160g di tortellini secchi di carne (piatto unico, non è necessario abbinare un secondo).

2) CONDIMENTO DEL PRIMO PIATTO:

- Sugo semplice al pomodoro, o sugo all'arrabbiata, o in brodo (vegetale) o un condimento di verdure a piacere, o in bianco, o con aglio olio e peperoncino;
- Può aggiungere 1 cucchiaino di formaggio grattugiato stagionato (grana, parmigiano, pecorino) se gradito.

- 3) ABBINI UNA DELLE SEGUENTI OPZIONI AL PRIMO PIATTO, come parte del condimento per preparare un piatto unico, oppure può preparare a parte un secondo.
 - 1 volta a settimana carne 100g bianca (come pollo, tacchino o coniglio), o 100g carne rossa (come maiale o manzo) e non consumare la carne rossa più di 1 volta a settimana.
 Può sostituire la carne con il pesce, le uova o i legumi;
 - 1 volta a settimana pesce fresco o surgelato 100g;
 - o 1 volta a settimana uova (2 unità). Può sostituire con la carne, il pesce o i formaggi;
 - 2 volte a settimana legumi 50g se secchi, 120g se freschi o surgelati o precotti (in barattolo), come ceci, fagioli, lenticchie o piselli. Può sostituire con 80g di pasta con farina di legumi (es. pasta di lenticchie) e abbinare 100g di pane al posto della pasta di semola o altro cereale scelto per preparare il primo;
 - o 1 volta a settimana formaggi (e non più di 2 volte a settimana in totale)
 - 1 mozzarella da 125g;
 - 50g di formaggi stagionati a pasta dura (esempi: pecorino, parmigiano, grana)
 - 80g di formaggi a pasta semidura o molle (esempi: branzi, taleggio, brie);
 - 100g di formaggi freschi (esempi: stracchino, crescenza, quartirolo), o ricotta, o formaggi magri (esempio: primosale, formaggi con meno di 20g di grassi per 100g). Può sostituire i formaggi con le uova, il pesce o i legumi.

Esempi: se ha l'opzione nello schema settimanale della pasta con legumi, può preparare un piatto unico come una pasta e fagioli; se ha l'opzione della pasta con il pesce, può preparare una pasta con zucchine e salmone; se ha l'opzione della pasta con i formaggi, può preparare una pasta fredda con pomodoro e mozzarella.

- VERDURE A PIACERE, come condimento del primo piatto (esempio: pasta con le zucchine), o come contorno, o entrambi.
- OLIO PER LA COTTURA DEI PIATTI E CONDIMENTO A CRUDO: utilizzare 3 cucchiai di olio extravergine di oliva a cena, o occasionalmente 2 noci di burro pari a 30g (il burro non più di una volta a settimana).
- UNA PORZIONE DI FRUTTA DA 150G (del volume di un pugno, come una mela, due kiwi, una pesca), da consumare dopo pranzo o dopo cena, o durante la giornata (per un totale di 3 porzioni di frutta al giorno).

SCEGLIERE UNA DI QUESTE OPZIONI

- 1 volta a settimana carne 120g se bianca (come pollo, tacchino o coniglio), 100g se carne rossa (come maiale o manzo) e non consumare la carne rossa più di 1 volta a settimana.
 Può sostituire con il pesce, le uova, i legumi o i formaggi seguendo le porzioni indicate;
- o **2 volte a settimana pesce** fresco o surgelato 150g;
- o **1 volta a settimana uova** (2 unità). *Può sostituire con il pesce, i legumi, i formaggi o la carne;*
- 2 volte a settimana legumi 90g se secchi, 240g se freschi o surgelati o precotti (in barattolo), come ceci, fagioli, lenticchie o piselli. Può sostituire con 90g di pasta con farina di legumi (es. pasta di lenticchie);
- o 1 volta a settimana formaggi (non più di 2 volte a settimana in totale):
 - 1 mozzarella da 125g;
 - 50g di formaggi stagionati a pasta dura (esempi: pecorino, parmigiano, grana);
 - 80g di formaggi a pasta semidura o molle (esempi: branzi, taleggio, brie);
 - 100g di formaggi freschi (esempi: stracchino, crescenza, quartirolo), o ricotta, o formaggi magri (esempio: primosale, formaggi con meno di 20g di grassi per 100g). Può sostituire i formaggi con le uova, il pesce o i legumi.

In alternativa al secondo non più di 1 volta a settimana:

- Affettato 50g (anche magri, come prosciutto crudo, cotto, bresaola, affettato di tacchino e
 pollo arrosto) o tonno in scatola (1 scatoletta pari a 50g, al naturale, o sott'olio sgocciolato)
 o salmone affumicato 50g non più di 1 volta a settimana);
- Evitare carne o pesce confezionati, come le crocchette di pollo impanate, gli hamburger confezionati, pesce impanato (bastoncini di merluzzo), o carni processate come wurstel o salsiccia (uso occasionale).

• ABBINARE AL SECONDO UNA TRA QUESTE OPZIONI:

- Pane, preferibilmente integrale, 120g (pari a due panini piccoli, o una ciabatta grande), da ridurre a 100g quando abbinato ai legumi;
- Pasta 100g o altri cereali come riso, farro, mais utilizzando lo stesso peso, da ridurre a 80g quando abbinato ai legumi. Può utilizzare la pasta o altri cereali al posto del pane per le preparazioni in minestra, come per esempio un brodo vegetale con pastina e un secondo a scelta, oppure preparare un piatto unico come un minestrone con fagioli, farro e verdure;
- Crackers o grissini (1 pacchetto monoporzione da 30g), o altri derivati del pane al pari del peso (esempi: taralli, gallette di riso, fette di segale), non più di due volte a settimana, in aggiunta a 60g di pane o a 50g di pasta;
- o **Patate** 400g (circa 4 patate medie) non più di 2 volte a settimana, oppure mezza porzione di patate e mezza di pane o pasta (es. 200g di patate e un panino piccolo da 50g di pane, o 40g di pasta in brodo)
- OLIO PER LA COTTURA DEI PIATTI E CONDIMENTO A CRUDO: utilizzare 3 cucchiai di olio extravergine di oliva a cena, o occasionalmente 2 noci di burro pari a 30g (il burro non più di una volta a settimana).
- o **ACCOMPAGNARE SEMPRE IL PASTO CON VERDURE A PIACERE**, come condimento del secondo piatto (per esempio uno spezzatino con carote e zucchine), o come contorno, o entrambi.

SPUNTINO DI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO

- Per uno dei due spuntini, a metà mattina o metà pomeriggio, può mangiare una porzione di frutta da 150g (del volume di un pugno, come una mela, due kiwi, una pesca) e a seconda del suo appetito può scegliere in aggiunta tra una delle seguenti opzioni:
 - Uno yogurt bianco magro o un bicchiere di kefir o di latte e una fetta di pane o 2 fette biscottate, o 2 cucchiai di cereali o di fiocchi di avena (anche tutti i giorni);
 - o Un frullato di frutta fresca con un bicchiere di latte (anche tutti i giorni);
 - o Crackers o grissini (1 pacchetto monoporzione da 30g) due volte a settimana;
 - o 4 fette biscottate (40g) o un panino piccolo (50g) con un velo di marmellata;
 - o 4 biscotti frollini con una tisana o un tè non zuccherato;
 - o 4 cubetti di cioccolato (20g) e un panino piccolo (50g) due volte a settimana;
 - o Una porzione di frutta secca da 30g (6-8 noci, o 15-20 mandorle o nocciole) anche tutti i giorni;
 - Un panino piccolo (50g) o 4 fette biscottate con 3 cucchiai di crema spalmabile di frutta secca 100% (es. crema di mandorle, o nocciole o burro di arachidi senza sale e senza zuccheri aggiunti);
 - Dolci confezionati, come torte, brioche, oppure gelati (anche artigianali) non più di 1 volta a settimana.
- Se non desidera mangiare le due porzioni di frutta negli spuntini, può mangiarla in qualsiasi altro momento della giornata, anche dopo pranzo o dopo cena, per un totale di 3 porzioni di frutta al giorno.

PRANZO DELLA DOMENICA (SCEGLIERE UNA TRA QUESTE OPZIONI)

- Può scegliere di consumare sia primo che secondo, come un primo piatto a base di pasta o riso (150g) con condimento semplice di verdure e abbinare un secondo con 120g di carne o 150g di pesce. (Esempio: una pasta al pomodoro e uno spezzatino di carne con verdure).
- Può preparare un piatto unico scegliendo tra una di queste opzioni con le stesse porzioni indicate sopra:
 - Primo con sugo a base di carne, come una pasta al ragù o delle lasagne al forno con ragù e besciamella
 - Primo con sugo di pesce, o molluschi e crostacei, come una pasta gamberi e zucchine, o risotto ai frutti di mare;
 - Primo con un condimento di frutta secca oleaginosa (per esempio 40g di pesto, pari a 4 cucchiaini, o altro condimento con frutta oleaginosa come mandorle, noci o nocciole al pari del peso)
 - Primo con un condimento grasso con formaggi, come una minestra di ricotta o un risotto con robiola e radicchio (50g di formaggio stagionato, 100g di formaggio fresco)
 - Risotto con brodo di carne e mantecatura di burro e parmigiano (risotto alla milanese, risotto con le verdure)
 - Pasta ripiena (210g di tortelloni di ricotta e spinaci, o 240g di ravioli, o 160g di tortellini secchi di carne), come per esempio dei tortellini di carne in brodo, o tortelli di spinaci con burro, salvia e parmigiano
- In alternativa: secondo a base di 120g di carne o 150g di pesce e 150g di polenta o altro cereale a scelta, oppure 170g di pane, con verdure a piacere (esempio: brasato e polenta con verdure, baccalà e polenta con verdure, spezzatino di manzo con verdure e crostini di pane).